叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳

注音阅读英语教育之父

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 二十种速成汤(twenty Quick Soups) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

二十种速成汤(Twenty Quick Soups)
第1/1页

[[wʌn]] [[ˌtuː'tuː]]
[1] [2]
[1] [2]

[1][2]

['ʌðə(r)] [bʊks]
OTHER BOOKS
其他 图书

其他书籍

[baɪ]['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrər]
By MRS S T RORER
经过 太太 S T 罗勒

圣罗勒夫人

['mɪsɪz] - [kʊk] [bʊk]
Mrs Rorer's Cook Book
太太 - 厨师 书

罗勒太太的食谱

['nɪəli] - ['peɪdʒɪz][ɒv; əv][ðə; ði] ['tʃɔɪsɪst] ['resəpɪz][ɪn] ['evri] [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv]
nearly 600 pages of the choicest recipes in every department of
几乎 - 页面 的 这 精选 食谱 在 每一个 部门 的

近600页精选食谱，涵盖各个方面

['kʊkəri] ; [baʊnd] [ɪn] ['wɒʃəbl] [ɔɪl] - [klɒθ] ['kʌvəz] , $1 . -
cookery ; bound in washable oil - cloth covers , $1 . 75
烹饪 ; 边界 在 可洗的 油 - 布 封面 , $1 . -

烹饪书籍；采用可水洗油布封面装订，售价 1.75 美元。

['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv]
Canning and Preserving
罐头 和 保存

罐装和保存

['peɪpə(r)] ['kʌvəz] , - [sents] ; [klɒθ] , - [sents]
paper covers , 40 cents ; cloth , 75 cents
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

[hɒt] ['weðə(r)] ['dɪʃɪz]
Hot Weather Dishes
热的 天气 菜肴

炎热天气下的菜肴

['peɪpə(r)] ['kʌvəz] , - [sents] ; [klɒθ] , - [sents]
paper covers , 40 cents ; cloth , 75 cents
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

[həʊm] ['kændi] ['meɪkɪŋ]
Home Candy Making
家 糖果 制作

家庭糖果制作

['peɪpə(r)] ['kʌvəz] , - [sents] ; [klɒθ] , - [sents]
paper covers , 40 cents ; cloth , 75 cents
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

['twenti] [kwɪk] [suːps]
Twenty Quick Soups
二十 快的 汤

二十种速成汤

[ˌfɪf'tiːn] [njuː] [weɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['ɔɪstə(r)z]
Fifteen New Ways for Oysters
十五 新的 方式 为了 牡蛎

牡蛎的十五种新吃法

[haʊ] [tuː; tə] [juːz] [ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]
How to Use a Chafing Dish
如何 到 使用 一个 摩擦 盘子

如何使用保温餐盘

[kə'ləʊniəl] ['resəpɪz]
Colonial Recipes
殖民 食谱

殖民时期食谱

['sænwɪtʃz]
Sandwiches
三明治

三明治

['deinti]
Dainties
精致小点心

精致小点

[iːtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ə'bʌv] [sɪks] ['vɒljuːmz] [ɪz] [baʊnd] [ɪn] [ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['kʌləd] ['lɪnɪn]
Each of the above six volumes is bound in a different colored linen
每个 的 这 多于 六 卷 是 边界 在 一个 不同的 有色 亚麻布

以上六卷书均采用不同颜色的亚麻布装订。

[klɒθ] , ['bjuːtɪfli] [stæmpt] [ɪn] [k'ʌləz] ; [praɪs] - [sents] [iːtʃ]
cloth , beautifully stamped in colors ; price 25 cents each
布 , 非常漂亮 盖章 在 颜色 ; 价格 - 分 每个

布料，印有精美的彩色图案；每件售价25美分。

['ɑːnəld] [ænd; ənd] ['kʌmpəni] ['pʌblɪʃəz]
ARNOLD AND COMPANY Publishers
阿诺德 和 公司 出版商

阿诺德公司出版社

[ˌfɪlə'delfiə] [[θriː]] [[fɔːr]] [[faɪv]]
PHILADELPHIA [3] [4] [5]
费城 [3] [4] [5]

费城[3][4][5]

['twenti] [kwɪk] [suːps]
Twenty Quick Soups
二十 快的 汤

二十种速成汤

['twenti]
Twenty
二十

二十

[kwɪk] [suːps]
Quick Soups
快的 汤

速成汤

[baɪ]['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrər]
By MRS S T RORER
经过 太太 S T 罗勒

圣罗勒夫人

[ˌfɪlə'delfiə]
PHILADELPHIA
费城

费城

['ɑːnəld] [ænd; ənd] ['kʌmpəni] [[sɪks]]
ARNOLD AND COMPANY [6]
阿诺德 和 公司 [6]

阿诺德公司[6]

['kɒpiraɪt] - [baɪ]['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrər]
Copyright 1894 by Mrs S T Rorer
版权 - 经过 太太 S T 罗勒

版权所有 © 1894 ST Rorer 夫人

['prɪntɪd] [baɪ]
Printed by
打印 经过

打印者

[dʒɔːdʒ] [eɪtʃ][bjuː'kænən][ænd; ənd] ['kʌmpəni]
George H Buchanan and Company
乔治 H 布坎南 和 公司

乔治·H·布坎南公司

[ˌfɪlə'delfiə] [['sɛvən]]
Philadelphia [7]
费城 [7]

费城[7]

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

[kriːm] [ɒv; əv] [ə'spærəgəs] [naɪn]
Cream of Asparagus 9
奶油 的 芦笋 9

芦笋奶油汤 9

[kriːm] [ɒv; əv] [kɔːn] -
Cream of Corn 10
奶油 的 玉米 -

奶油玉米 10

[kriːm] [ɒv; əv] ['letɪs] -
Cream of Lettuce 11
奶油 的 莴苣 -

奶油生菜 11

[kriːm] [ɒv; əv] [biːts] -
Cream of Beets 12
奶油 的 甜菜 -

甜菜根奶油 12

[tə'mɑːtəʊ] [suːp] -
Tomato Soup 13
番茄 汤 -

番茄汤 13

[klɪə(r)][tə'mɑːtəʊ] [wɪð] ['seɪgəʊ] -
Clear Tomato with Sago 14
清除 番茄 和 西米 -

清澈番茄西米露 14

[braʊn] [brɒθ] -
Brown Broth 15
棕色的 肉汤 -

棕色肉汤 15

[tʃiːz] [bɔːlz] -
Cheese Balls 16
奶酪 球 -

奶酪球 16

[bɪsk] [ɒv; əv][klæm] -
Bisque of Clam 17
浓汤 的 蛤 -

蛤蜊浓汤 17

[klʌb] [klæm] [suːp] -
Club Clam Soup 18
俱乐部 蛤 汤 -

俱乐部蛤蜊汤 18

[mɒk] ['ɔɪstə(r)] [suːp] -
Mock Oyster Soup 19
嘲笑 牡蛎 汤 -

仿牡蛎汤 19

['kjuːkʌmbə(r)][ˌtæpi'əʊkə] [suːp] -
Cucumber Tapioca Soup 21
黄瓜 木薯 汤 -

黄瓜西米汤 21

[kwɪk] [klɪə(r)] [suːp] -
Quick Clear Soup 22
快的 清除 汤 -

速溶清汤 22

[ə; eɪ][lɑː] ['rɔɪəl] -
A la Royal 24
一个 拉 皇家 -

皇家24

[bɪsk] [ɒv; əv] ['sæmən] -
Bisque of Salmon 25
浓汤 的 三文鱼 -

三文鱼浓汤 25

['kʌrənt] [suːp] -
Currant Soup 26
黑醋栗 汤 -

醋栗汤 26

['tʃɒklət] [suːp] -
Chocolate Soup 28
巧克力 汤 -

巧克力汤 28

[kriːm] [ɒv; əv] ['tʃesnʌt] [suːp] -
Cream of Chestnut Soup 29
奶油 的 板栗 汤 -

奶油栗子汤 29

[pɪ'stæʃiəʊ; pɪ'stɑːʃiəʊ] [suːp] -
Pistachio Soup 30
开心果 汤 -

开心果汤 30

[jiː; ji] [fuːd] [fɔː(r); fə(r)][jiː; ji] [gɒdz] -
Ye Food for ye Gods 31
叶 食物 为了 是的 神 -

诸神的食物 31

['əʊtmiːl] [suːp] - [[eit]]
Oatmeal Soup 32 [8]
麦片 汤 - [8]

燕麦汤 32[8]

[kriːm] [ɒv; əv] [ə'spærəgəs] [[naɪn]]
CREAM OF ASPARAGUS [9]
奶油 的 芦笋 [9]

芦笋奶油[9]

[wɒʃ] [wʌn]['bʌnd(ə)l][ɒv; əv][ə'spærəgəs] ,
Wash one bundle of asparagus ,
洗 一 捆 的 芦笋 ,

洗净一捆芦笋，

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði][tɪps][ænd; ənd] [θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
cut off the tips and throw them into a pint of boiling water ,
切 离开 这 尖端 和 扔 他们 进入 一个 品脱 的 沸腾 水 ,

剪掉尖端，然后把它们扔进一品脱沸水中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
add a teaspoonful of salt , and simmer gently for fifteen minutes .
添加 一个 一茶匙 的 盐 , 和 煨 轻轻地 为了 十五 分钟 .

加入一茶匙盐，小火慢炖十五分钟。

[streɪn] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [seɪv] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ; [tuː; tə] [ðɪs] ['wɔːtə(r)][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [pɑːt]
Strain them and save the water ; to this water add the remaining part
拉紧 他们 和 节省 这 水 ; 到 这 水 添加 这 其余的 部分
[ɒv; əv][ðə; ði]['bʌnd(ə)l] ,
of the bundle ,
的 这 捆 ,

将它们滤出，保留滤水；将剩余的包裹部分加入滤水中。

[kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
cut into small pieces .
切 进入 小的 件 .

切成小块。

[kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .
Cook fifteen minutes and press through a colander .
厨师 十五 分钟 和 按 通过 一个 滤器 .

煮十五分钟后，用漏勺压实。

[pʊt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ;
Put one quart of milk into a double boiler ;
放 一 夸脱 的 牛奶 进入 一个 双倍的 锅炉 ;

将一夸脱牛奶放入双层蒸锅中;

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
rub together two tablespoonfuls of butter and two tablespoonfuls of flour .
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 汤匙 的 面粉 .

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hɒt] [mɪlk] [tuː; tə] [ðɪs] [ænd; ənd] [wɜːk] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [smuːð] ,
Add a little of the hot milk to this and work until perfectly smooth ,
添加 一个 小的 的 这 热的 牛奶 到 这 和 工作 直到 完美 光滑的 ,

加入少许热牛奶，搅拌至完全顺滑。

[ðen] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .
then stir into the milk and cook five minutes .
然后 搅拌 进入 这 牛奶 和 厨师 五 分钟 .

然后拌入牛奶中，煮五分钟。

[hiːt] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] ['mɪkstʃə(r)] , [tɜːn] [ðə; ði] [-]
Heat the asparagus mixture , turn the [10]
热 这 芦笋 混合物 , 转动 这 [-]

将芦笋混合物加热，翻面[10]

[mɪlk] ['kwɪkli] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] , ['siːz(ə)n] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [tɪps] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
milk quickly into it , season , add the asparagus tips , and serve .
牛奶 迅速地 进入 它 , 季节 , 添加 这 芦笋 尖端 , 和 服务 .

快速倒入牛奶，调味，加入芦笋尖，即可食用。

[ðɪs] ['kænɒt] [biː; bi] [bɔɪld] [ɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['kɜːd(ə)l] .
This cannot be boiled or it will curdle .
这 不能 是 煮沸 或者 它 将要 凝固 .

这个不能煮沸，否则会凝结。

[kriːm] [ɒv; əv] [kɔːn]
CREAM OF CORN
奶油 的 玉米

奶油玉米

[skɔː(r)] [iːtʃ] [rəʊ] [ɒv; əv] [greɪnz] [ɒn] [sɪks] [ɪəz] [ɒv; əv] [kɔːn] ; [ðen] ,
Score each row of grains on six ears of corn ; then ,
分数 每个 排 的 谷物 在 六 耳朵 的 玉米 ; 然后 ,

在六根玉米穗上，每行谷粒都划一刀；然后，

[wɪð] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['keəfəli] [ænd; ənd] [θrəʊ] [ðə; ði] [kɒbz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] ;
with the back of the knife press it out carefully and throw the cobs into a kettle ;
和 这 后退 的 这 刀 按 它 出去 小心 和 扔 这 玉米 进入 一个 壶 ;

用刀背小心地将玉米棒压出来，然后把玉米棒扔进锅里；

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [streɪn] .
cover with a quart of water , bring to boiling point and strain .
覆盖 和 一个 夸脱 的 水 , 带来 到 沸腾 观点 和 拉紧 .

加一夸脱水，煮沸后过滤。

[naʊ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [skreɪpt] [kɔːn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] .
Now , add the scraped corn to the water .
现在 , 添加 这 刮擦 玉米 到 这 水 .

现在，将刮下来的玉米粒加入水中。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
Rub together two tablespoonfuls of butter and one of flour .
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 一 的 面粉 .

将两汤匙黄油和一汤匙面粉揉搓在一起。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ðɪs] [kɔːn] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
Stir it into this corn mixture and bring to boiling point ,
搅拌 它 进入 这 玉米 混合物 和 带来 到 沸腾 观点 ,

将它拌入玉米混合物中，煮沸。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][hɒt] [mɪlk] ; ['siːz(ə)n][ænd; ənd] [sɜːv] .
then add one pint of hot milk ; season and serve .
然后 添加 一 品脱 的 热的 牛奶 ; 季节 和 服务 .

然后加入一品脱热牛奶；调味后即可食用。

[kriːm] [ɒv; əv] ['letɪs] [-]
CREAM OF LETTUCE [11]
奶油 的 莴苣 [-]

生菜奶油[11]

[wɒʃ] [ænd; ənd] [pʊl] [ə'pɑːt] [tuː] [gʊd] - [saɪzd] [hedz] [ɒv; əv] ['letɪs] .
Wash and pull apart two good - sized heads of lettuce .
洗 和 拉 除 二 好的 - 尺寸 头部 的 莴苣 .

洗净并撕开两颗大小适中的生菜。

[θrəʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][hɒt] ['sɔːspən] , [ʃeɪk] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['letɪs] [liːvz] ['sɪmpli] [melt] .
Throw them into a hot saucepan , shake over the fire until the lettuce leaves simply melt .
扔 他们 进入 一个 热的 平底锅 , 摇 超过 这 火 直到 这 莴苣 树叶 简单地 熔化 .

将它们放入热锅中，在火上摇晃，直到生菜叶融化。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ðen] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Sprinkle over a teaspoonful of salt , then press through a sieve .
撒 超过 一个 一茶匙 的 盐 , 然后 按 通过 一个 筛 .

撒上一茶匙盐，然后用筛子过筛。

[pʊt][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Put one quart of milk in a double boiler .
放 一 夸脱 的 牛奶 在 一个 双倍的 锅炉 .

将一夸脱牛奶放入双层蒸锅中。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
Rub together two tablespoonfuls of butter and two of flour ,
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 ,

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起，

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
add it to the milk and stir until it thickens .
添加 它 到 这 牛奶 和 搅拌 直到 它 增厚 .

将其加入牛奶中，搅拌至浓稠。

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['pɑːsli] [tuː; tə] [meɪk] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] .
Chop sufficient parsley to make two tablespoonfuls and pound it in a mortar .
劈 充足的 香菜 到 制作 二 汤匙 和 磅 它 在 一个 砂浆 .

将足够的欧芹切碎，制成两汤匙的量，然后在研钵中捣碎。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] ; [mɪks][ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [ðə; ði] [ˈletɪs] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [prest] [θruː] [ðə; ði] [sɪv] .
Put this in a bowl ; mix it with the lettuce that has been pressed through the sieve .
放 这 在 一个 碗 ; 混合 它 和 这 莴苣 那 有 到过 按下 通过 这 筛 .

把这个放进碗里；和过筛后的生菜混合。

[stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [mɪlk] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [biːf] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] ,
Stir in the milk , then add a half teaspoonful of beef extract ,
搅拌 在 这 牛奶 , 然后 添加 一个 一半 一茶匙 的 牛肉 提炼 ,

拌入牛奶，然后加入半茶匙牛肉提取物。

[dɪˈzɒlvd] [ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][hɒt] [mɪlk] ; [ˈsiːz(ə)n][ænd; ənd] [sɜːv] .
dissolved in a little of the hot milk ; season and serve .
溶解 在 一个 小的 的 这 热的 牛奶 ; 季节 和 服务 .

溶于少量热牛奶中；调味后即可食用。

[kriːm] [ɒv; əv] [biːts] [-]
CREAM OF BEETS [12]
奶油 的 甜菜 [-]

甜菜奶油[12]

[teɪk] [fɔː(r)][kəʊld] , [bɔɪld] [biːts] [ænd; ənd] [greɪt] [ðem; ðəm] .
Take four cold , boiled beets and grate them .
拿 四 寒冷的 , 煮沸 甜菜 和 格特 他们 .

取四个冷却煮熟的甜菜根，磨碎。

[dɪˈzɒlv] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [biːf] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt][ɪn][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
Dissolve a teaspoonful of beef extract in one pint of boiling water .
溶解 一个 一茶匙 的 牛肉 提炼 在 一 品脱 的 沸腾 水 .

将一茶匙牛肉提取物溶解在一品脱沸水中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][ðə; ði] [biːts] ,
Add it to the beets ,
添加 它 到 这 甜菜 ,

把它加入甜菜根中。

[ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [riːtʃ] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][hɒt] [mɪlk] ;
and when they reach the boiling point add one pint of hot milk ;
和 什么时候 他们 抵达 这 沸腾 观点 添加 一 品脱 的 热的 牛奶 ;

水沸腾后，加入一品脱热牛奶；

[stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] , [ˈpælətəb(ə)l] [ˈsiːzənɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈriːtʃɪz] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
stir in a tablespoonful of butter , palatable seasoning of salt , and when it reaches the boiling point ,
搅拌 在 一个 一汤匙 的 黄油 , 可口的 调料 的 盐 , 和 什么时候 它 到达 这 沸腾 观点 ,

加入一汤匙黄油，适量盐调味，煮沸后，

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈærəʊ] - [ruːt] [dɪˈzɒlvd] [ɪn] [tuː] [ˈteiblˌspuːnful] [ɒv; əv][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .
add tablespoonful of arrow - root dissolved in two tablespoonfuls of cold water .
添加 一汤匙 的 箭 - 根 溶解 在 二 汤匙 的 寒冷的 水 .

加入一汤匙溶于两汤匙冷水中的葛根粉。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [əˈgen] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Bring to boiling point again , and serve .
带来 到 沸腾 观点 再次 , 和 服务 .

再次煮沸后即可食用。

[tə'mɑːtəʊ] [suːp] [-]
TOMATO SOUP [13]
番茄 汤 [-]

番茄汤[13]

[kʌt] [sɪks] [lɑːdʒ] [tə'mɑːtəʊz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
Cut six large tomatoes into small pieces .
切 六 大的 西红柿 进入 小的 件 .

将六个大番茄切成小块。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ɔː(r)] [stɒk] , [ˌeɪ diː 'diː]
Put them into a saucepan with one pint of water , or stock , add
放 他们 进入 一个 平底锅 和 一 品脱 的 水 , 或者 库存 , 添加
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
tablespoonful of butter ,
一汤匙 的 黄油 ,

将它们放入平底锅中，加入一品脱水或高汤，再加入一汤匙黄油。

[slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] , [beɪ] [liːf] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [sprɪg] [ɒv; əv] ['pɑːsli] .
slice of onion , bay leaf and a sprig of parsley .
片 的 洋葱 , 湾 叶子 和 一个 枝 的 香菜 .

一片洋葱、一片月桂叶和一小枝欧芹。

[kʊk] ['sləʊli] ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [sə'fɪʃntli] [faɪn] [tuː; tə] [rɪ'muːv]
Cook slowly twenty minutes and press through a sieve sufficiently fine to remove
厨师 缓慢地 二十 分钟 和 按 通过 一个 筛 足够 美好的 到 消除
[ðə; ði] [siːdz] .
the seeds .
这 种子 .

慢煮二十分钟，然后用足够细的筛子压过，去除籽粒。

[rɪ'tɜːn] [ðɪs] [suːp] [tuː; tə] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
Return this soup to the fire ,
返回 这 汤 到 这 火 ,

把这碗汤放回火上。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ærəʊ] [ruːt] ['mɔɪsnd] [ɪn] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
add tablespoonful of arrow root moistened in two tablespoonfuls of cold water ,
添加 一汤匙 的 箭 根 湿润 在 二 汤匙 的 寒冷的 水 ,

加入一汤匙用两汤匙冷水浸湿的葛根粉，

[ə'nʌðə(r)] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd]
another tablespoonful of butter and a palatable seasoning of salt and
其他 一汤匙 的 黄油 和 一个 可口的 调料 的 盐 和
['pepə(r)] ,
pepper ,
胡椒 ,

再加一大勺黄油，以及适量的盐和胡椒粉调味。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] .
and serve with squares of toasted bread .
和 服务 和 正方形 的 烤过的 面包 .

配烤面包块食用。

[klɪə(r)] [tə'mɑːtəʊ] [wɪð] ['seɪgəʊ] [-]
CLEAR TOMATO WITH SAGO [14]
清除 番茄 和 西米 [-]

西米透明番茄[14]

[pʊt] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [stjuːd] [tə'meɪtoʊ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː] [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjənz] ,
Put one pint of stewed tomatoe into a saucepan , add slice of onions ,
放 一 品脱 的 炖 番茄 进入 一个 平底锅 , 添加 片 的 洋葱 ,

将一品脱炖番茄放入平底锅中，加入一片洋葱，

[beɪ] [liːf] [ænd; ənd] [sprɪɡ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] .
bay leaf and sprig of parsley .
湾 叶子 和 枝 的 香菜 .

月桂叶和欧芹枝。

['sɪmə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
Simmer ten minutes .
煨 十 分钟 .

小火慢炖十分钟。

['kʌvə(r)] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [pɜːl] ['seɪɡəʊ] [wɪð] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [səʊk]
Cover four tablespoonfuls of pearl sago with a pint of cold water and soak
覆盖 四 汤匙 的 珍珠 西米 和 一个 品脱 的 寒冷的 水 和 浸泡
[fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
for twenty minutes .
为了 二十 分钟 .

将四汤匙珍珠西米放入一品脱冷水中浸泡二十分钟。

[naʊ] , [stænd] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bæk] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['seɪɡəʊ] [ɪz] ['pɜːfɪktli] [klɪə(r)] ,
Now , stand this over the back part of the stove until the sago is perfectly clear ,
现在 , 站立 这 超过 这 后退 部分 的 这 火炉 直到 这 西米 是 完美 清除 ,

现在，把这个放在炉灶后部上方，直到西米完全变得透明为止。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ['ɔːlməʊst] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] .
and the water almost boiling hot .
和 这 水 几乎 沸腾 热的 .

水温几乎沸腾了。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful]
Add to the tomatoes one pint of boiling water and two tablespoonfuls
添加 到 这 西红柿 一 品脱 的 沸腾 水 和 二 汤匙
[ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
of butter ,
的 黄油 ,

向番茄中加入一品脱沸水和两汤匙黄油。

[ðen] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
then press through a sieve .
然后 按 通过 一个 筛 .

然后过筛。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
Return to the fire , add a teaspoonful of salt , half teaspoonful of pepper
返回 到 这 火 , 添加 一个 一茶匙 的 盐 , 一半 一茶匙 的 胡椒
[ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] ['seɪɡəʊ] .
and then the sago .
和 然后 这 西米 .

重新回到火上，加入一茶匙盐、半茶匙胡椒粉，然后加入西米。

[sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

[ðɪs] [suːp] [meɪ] [biː; bi] ['veərid] [baɪ] ['ædɪŋ] , [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ðə; ði] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] ,
This soup may be varied by adding , instead of the pint of water to the tomatoes ,
这 汤 可能 是 多种多样 经过 添加 , 反而 的 这 品脱 的 水 到 这 西红柿 ,

这道汤可以通过以下方式进行变化：不用往番茄里加一品脱水，而是加……

[ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk] .
a pint of stock .
一个 品脱 的 库存 .

一品脱高汤。

[braʊn] [brɒθ] [-]
BROWN BROTH [15]
棕色的 肉汤 [-]

棕色肉汤[15]

[bɔɪl] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [daɪs] [wʌn] [jʌŋ] ['kærət] , [wʌn] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [wʌn] [pə'teɪtəʊ] .
Boil and cut into dice one young carrot , one onion and one potato .
熬 和 切 进入 骰子 一 年轻的 胡萝卜 , 一 洋葱 和 一 土豆 .

将一根嫩胡萝卜、一个洋葱和一个土豆煮熟，切成丁。

[pʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ,
Put two ounces of butter in the frying - pan ,
放 二 盎司 的 黄油 在 这 煎炸 - 平底锅 ,

在煎锅里放入两盎司黄油，

[θrəʊ] [ɪn] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['keəfəli] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] ['gəʊldən] [braʊn] .
throw in the vegetables and stir carefully until they are a golden brown .
扔 在 这 蔬菜 和 搅拌 小心 直到 他们 是 一个 金的 棕色的 .

放入蔬菜，轻轻翻炒至金黄色。

[ðen] [skɪm] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] .
Then skim them out and put them in a saucepan .
然后 撇去 他们 出去 和 放 他们 在 一个 平底锅 .

然后撇去浮沫，放入平底锅中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [beɪ] [liːf] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Cover with one quart of boiling water , add a bay leaf and simmer gently twenty minutes .
覆盖 和 一 夸脱 的 沸腾 水 , 添加 一个 湾 叶子 和 煨 轻轻地 二十 分钟 .

倒入一夸脱沸水，加入一片月桂叶，小火慢炖二十分钟。

[pres] [θruː] [ə; eɪ] [pjʊ'reɪ] [sɪv] , [rɪ'tɜːn] [ðiːz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ket(ə)l] ,
Press through a purée sieve , return these to the kettle ,
按 通过 一个 菜泥 筛 , 返回 这些 到 这 壶 ,

用筛子压碎，然后把这些滤出的果泥放回水壶里。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ] [ænd; ənd] ['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
add a teaspoonful of kitchen bouquet and palatable seasoning of salt and pepper .
添加 一个 一茶匙 的 厨房 花束 和 可口的 调料 的 盐 和 胡椒 .

加入一茶匙厨房香料，并根据口味加入适量的盐和胡椒粉调味。

[sɜːv] [wɪð] [tʃiːz] [bɔːlz] .
Serve with cheese balls .
服务 和 奶酪 球 .

配奶酪球食用。

[tʃiːz] [bɔːlz] [-]
CHEESE BALLS [16]
奶酪 球 [-]

奶酪球[16]

[pʊt][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)]
Put a tablespoonful of butter and a quarter of a cup of water over
放 一个 一汤匙 的 黄油 和 一个 四分之一 的 一个 杯子 的 水 超过
[ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə] [bɔɪl] .
the fire to boil .
这 火 到 熬 .

取一汤匙黄油和四分之一杯水，放在火上煮沸。

[stɜː(r)][ɪn] ['kwɪkli] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɪnɪt]
Stir in quickly a quarter of a cup of flour and stir for a minute
搅拌 在 迅速地 一个 四分之一 的 一个 杯子 的 面粉 和 搅拌 为了 一个 分钟
.
.
.

快速拌入四分之一杯面粉，搅拌一分钟。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [wel] - ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [tuː]
Take from the fire and add one well - beaten egg and two
拿 从 这 火 和 添加 一 出色地 - 被打败 蛋 和 二
['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] .
tablespoonfuls of grated cheese .
汤匙 的 磨碎的 奶酪 .

从火上移开，加入一个打散的鸡蛋和两汤匙磨碎的奶酪。

[drɒp] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ˌfɪf'tiːn]
Drop this mixture into a greased baking pan , and bake in a quick oven fifteen
降低 这 混合物 进入 一个 涂油 烘烤 平底锅 , 和 烤 在 一个 快的 烤箱 十五
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

将混合物倒入抹了油的烤盘中，放入烤箱快速烘烤十五分钟。

[ðə; ði] [peɪst] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt][biː; bi]['lɑːdʒə(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ] [gʊd] [saɪzd] [biːn] [æz; əz][juː; jʊ][drɒp][ˌaɪ 'tiː][ɒn]
The paste should not be larger than a good sized bean as you drop it on
这 粘贴 应该 不是 是 更大的 比 一个 好的 尺寸 豆 作为 你 降低 它 在
[ðə; ði][pæn] .
the pan .
这 平底锅 .

把酱料滴到锅里时，酱料的颗粒大小不应超过一颗中等大小的豆子。

[ə; eɪ] ['veri] [gʊd] [wei] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm][ɪz][tuː; tə][pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɪn][ə; eɪ]['peɪstri][bæg]
A very good way to make them is to put this mixture in a pastry bag
一个 非常 好的 方式 到 制作 他们 是 到 放 这 混合物 在 一个 糕点 包
[ænd; ənd] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ][pleɪn] [tjuːb] ,
and press it through a plain tube ,
和 按 它 通过 一个 清楚的 管子 ,

制作这种糕点的一个非常好的方法是，将混合物装入裱花袋，然后通过一个普通的管子挤出来。

[ænd; ənd][kʌt][ˌaɪ 'tiː] [ɒf] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] .
and cut it off into small balls .
和 切 它 离开 进入 小的 球 .

切成小球。

[bɪsk] [ɒv; əv] [klæm] [-]
BISQUE OF CLAM [17]
浓汤 的 蛤 [-]

蛤蜊浓汤[17]

[dreɪn] ['fɪfti] [smɔːl] [klæmz] .
Drain fifty small clams .
流走 五十 小的 蛤蜊 .

沥干五十个小蛤蜊的水分。

[brɪŋ] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [skɪm] .
Bring the liquor to boiling point and skim .
带来 这 酒 到 沸腾 观点 和 撇去 .

将酒液煮沸，撇去浮沫。

[tʃɒp] [ðə; ði] [klæmz] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
Chop the clams fine , add them to the liquor and cook gently for ten minutes .
劈 这 蛤蜊 美好的 , 添加 他们 到 这 酒 和 厨师 轻轻地 为了 十 分钟 .

将蛤蜊切碎，放入汤汁中，小火煮十分钟。

[ðen] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Then press through a sieve .
然后 按 通过 一个 筛 .

然后过筛。

[pʊt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [beɪ] [liːf] .
Put one quart of milk into a double boiler ; add to it a bay leaf .
放 一 夸脱 的 牛奶 进入 一个 双倍的 锅炉 ; 添加 到 它 一个 湾 叶子 .

将一夸脱牛奶倒入双层蒸锅中；加入一片月桂叶。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['keəfəli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] .
Rub together two tablespoonfuls of butter and two of flour , and stir carefully into the milk .
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 , 和 搅拌 小心 进入 这 牛奶 .

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起，然后小心地搅拌到牛奶中。

[kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .
Cook slowly until it thickens .
厨师 缓慢地 直到 它 增厚 .

小火慢煮至浓稠。

[naʊ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] [ɔː(r)] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ɪn] [ðə; ði] [klæm] ['mɪkstʃə(r)] .
Now , add a teaspoonful of onion juice or grated onion , and turn in the clam mixture .
现在 , 添加 一个 一茶匙 的 洋葱 汁 或者 磨碎的 洋葱 , 和 转动 在 这 蛤 混合物 .

现在，加入一茶匙洋葱汁或磨碎的洋葱，然后拌入蛤蜊混合物。

[stɜː(r)] ['keəfəli] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['məʊmənt] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Stir carefully for a moment , season with salt and pepper , and serve .
搅拌 小心 为了 一个 片刻 , 季节 和 盐 和 胡椒 , 和 服务 .

轻轻搅拌片刻，用盐和胡椒粉调味，即可食用。

[rɪ'membə(r)] [ðɪs] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] [bɔɪld] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [klæm] [hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [-]
Remember this must not be boiled after the clam has been added to the [18]
记住 这 必须 不是 是 煮沸 后 这 蛤 有 到过 额外 到 这 [-]

记住，将蛤蜊加入[18]后，就不能再煮了。

[mɪlk] .
milk .
牛奶 .

牛奶。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] [waɪt] [stɒk] [ɪn][ðə; ði] [haʊs] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] ['greɪtli] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['hævɪŋ]
If you have white stock in the house the soup is greatly improved by having
如果 你 有 白色的 库存 在 这 房子 这 汤 是 非常 改进 经过 拥有
[ɪn'sted] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
instead one quart of milk ,
反而 一 夸脱 的 牛奶 ,

如果家里有白高汤，用一夸脱牛奶代替白高汤，汤的味道会大大提升。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] .
one pint of milk and a pint of stock .
一 品脱 的 牛奶 和 一个 品脱 的 库存 .

一品脱牛奶和一品脱高汤。

[klʌb] [klæm] [suːp]
CLUB CLAM SOUP
俱乐部 蛤 汤

蛤蜊浓汤

[dreɪn] ['fɪfti] [smɔːl] [klæmz] , [ðen] [tʃɒp] [ðem; ðəm] [faɪn] .
Drain fifty small clams , then chop them fine .
流走 五十 小的 蛤蜊 , 然后 劈 他们 美好的 .

将五十个小蛤蜊沥干水分，然后切碎。

[mɪks][ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd][ðə; ði][klæmz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
Mix the liquor and the clams , and add one quart of cold water ,
混合 这 酒 和 这 蛤蜊 , 和 添加 一 夸脱 的 寒冷的 水 ,

将酒和蛤蜊混合，加入一夸脱冷水。

[ə'baʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [hæm] , [wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] [slaɪst] [θɪn] ,
about two tablespoonfuls of chopped ham , one large onion sliced thin ,
关于 二 汤匙 的 切碎 火腿 , 一 大的 洋葱 切片 薄的 ,

大约两汤匙切碎的火腿，一个切成薄片的大洋葱，

['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [meɪs] [ænd; ənd][ə; eɪ][sprɪg][ɒv; əv] ['pɑːsli] .
quarter of a teaspoonful of mace and a sprig of parsley .
四分之一 的 一个 一茶匙 的 锤 和 一个 枝 的 香菜 .

四分之一茶匙肉豆蔻和一小枝欧芹。

[brɪŋ] [ðɪs] ['sləʊli] [tuː; tə][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Bring this slowly to a boiling point .
带来 这 缓慢地 到 一个 沸腾 观点 .

慢慢地将它加热至沸腾。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
Rub together two tablespoonfuls of butter and two of flour .
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 .

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起。

[stɜː(r)][ðem; ðəm][ˈɪntuː][ðə; ði] [suːp] ['keəfəli] , [ˌeɪ diː 'diː][dʒʌst][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] [-]
Stir them into the soup carefully , add just a dash of salt [19]
搅拌 他们 进入 这 汤 小心 , 添加 只是 一个 短跑 的 盐 [-]

小心地将它们拌入汤中，再加少许盐[19]

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
and a quarter teaspoonful of pepper .
和 一个 四分之一 一茶匙 的 胡椒 .

再加四分之一茶匙胡椒粉。

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ðen] [teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [tɜːn] [ɪn][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]
Bring to boiling point , then take from the fire and turn in one pint of
带来 到 沸腾 观点 , 然后 拿 从 这 火 和 转动 在 一 品脱 的
[hɒt] [mɪlk] ,
hot milk ,
热的 牛奶 ,

将水烧开，然后离火，倒入一品脱热牛奶。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv][dʒʌst] ['ædɪd] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔː(r)] [egz] .
to which you have just added the well - beaten yolks of four eggs .
到 哪个 你 有 只是 额外 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 四 鸡蛋 .

然后你又加入了四个打散的蛋黄。

[stɜː(r)] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] .
Stir quickly and serve with squares of toasted bread .
搅拌 迅速地 和 服务 和 正方形 的 烤过的 面包 .

快速搅拌，配烤面包块即可食用。

[mɒk] ['ɔɪstə(r)] [suːp]
MOCK OYSTER SOUP
嘲笑 牡蛎 汤

仿牡蛎汤

[sɪ'lekt] [ə'baʊt] [wʌn]['dʌz(ə)n] [ruːts] [ɒv; əv]['sælsəfi] .
Select about one dozen roots of salsify .
选择 关于 一 打 根 的 婆罗门参 .

选取约十二根婆罗门参根。

[skreɪp] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [θrəʊ] [æt; ət][wʌns]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] .
Scrape them and throw at once into cold water to prevent discoloration .
刮 他们 和 扔 在 一次 进入 寒冷的 水 到 防止 变色 .

刮掉果肉后立即放入冷水中，以防止变色。

[kʌt] [ðə; ði]['sælsəfi] ['krɒswaɪz] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Cut the salsify crosswise into thin slices .
切 这 婆罗门参 横向 进入 薄的 切片 .

将婆罗门参横切成薄片。

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]
Put them into one quart of cold water and add about two ounces of
放 他们 进入 一 夸脱 的 寒冷的 水 和 添加 关于 二 盎司 的
['kɒdfɪʃ] .
codfish .
鳕鱼 .

将它们放入一夸脱冷水中，加入约两盎司鳕鱼。

[ðɪs] [ɪz] [best] [ɪn][wʌn]['sɒlɪd] [piːs] .
This is best in one solid piece .
这 是 最好的 在 一 坚硬的 片 .

最好是做成一整块。

['sɪmə(r)] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] [-]
Simmer gently for thirty [20]
煨 轻轻地 为了 三十 [-]

小火慢炖三十分钟[20]

['mɪnɪts] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] .
minutes and remove the codfish .
分钟 和 消除 这 鳕鱼 .

几分钟后取出鳕鱼。

[hæv; həv] ['redi] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ['hiːtɪd] [ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .
Have ready one pint of milk heated in a double boiler .
有 准备好 一 品脱 的 牛奶 加热 在 一个 双倍的 锅炉 .

准备一品脱牛奶，用双层蒸锅加热。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['sælsəfi] ,
Add it to the salsify ,
添加 它 到 这 婆罗门参 ,

把它加入婆罗门参中。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn] ['keəfəli] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [ðæt] [hæv; həv]
then stir in carefully one tablespoonful of butter and two of flour that have
然后 搅拌 在 小心 一 一汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 那 有
[biːn] [rʌbd] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] .
been rubbed to a smooth paste .
到过 摩擦 到 一个 光滑的 粘贴 .

然后小心地拌入一汤匙黄油和两汤匙揉搓成光滑糊状的面粉。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Season with salt and pepper .
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[ðen] , [dʒʌst][æz; əz][juː; jʊ] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə'nʌðə(r)] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Then , just as you take it from the fire , add another teaspoonful of
然后 , 只是 作为 你 拿 它 从 这 火 , 添加 其他 一茶匙 的
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

然后，就在你把它从火上拿下来的时候，再加入一茶匙黄油。

[kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .
cut into pieces , and it is ready to serve .
切 进入 件 , 和 它 是 准备好 到 服务 .

切成块即可食用。

['kjuːkʌmbə(r)][ˌtæpi'əʊkə] [suːp] [-]
CUCUMBER TAPIOCA SOUP [21]
黄瓜 木薯 汤 [-]

黄瓜木薯汤[21]

[bɔɪl] [θriː] [gʊd] - [saɪzd] ['kjuːkʌmbəz] , [kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð]
Boil three good - sized cucumbers , cut them into slices and cover them with
熬 三 好的 - 尺寸 黄瓜 , 切 他们 进入 切片 和 覆盖 他们 和
[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [waɪt] [stɒk] .
one quart of white stock .
一 夸脱 的 白色的 库存 .

将三根大小适中的黄瓜煮熟，切成片，然后倒入一夸脱白汤汁。

['sɪmə(r)] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Simmer gently for twenty minutes .
煨 轻轻地 为了 二十 分钟 .

小火慢炖二十分钟。

[ðen] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Then press through a sieve .
然后 按 通过 一个 筛 .

然后过筛。

[səʊk] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [pɜːl] [ˌtæpi'əʊkə][ɪn][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .

Soak two tablespoonfuls of pearl tapioca in one pint of milk in a cold place for one hour .

浸泡 二 汤匙 的 珍珠 木薯 在 一 品脱 的 牛奶 在 一个 寒冷的 地方 为了 一 小时 .

将两汤匙珍珠西米放入一品脱牛奶中，在阴凉处浸泡一小时。

[stænd] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [hiːt] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði][ˌtæpi'əʊkə][ɪz] ['pɜːfɪktli] [klɪə(r)] .

Stand this in a double boiler and heat slowly until the tapioca is perfectly clear .

站立 这 在 一个 双倍的 锅炉 和 热 缓慢地 直到 这 木薯 是 完美 清除 .

将它放入双层蒸锅中，慢慢加热，直到木薯粉完全透明。

[hiːt] [ðə; ði]['kjuːkʌmbə(r)]['mɪkstʃə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

Heat the cucumber mixture ; add a teaspoonful of salt ,

热 这 黄瓜 混合物 ; 添加 一个 一茶匙 的 盐 ,

将黄瓜混合物加热；加入一茶匙盐，

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs][ænd; ənd]['kwɔːtə(r)] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .

teaspoonful of onion juice and quarter teaspoonful of pepper .

一茶匙 的 洋葱 汁 和 四分之一 一茶匙 的 胡椒 .

一茶匙洋葱汁和四分之一茶匙胡椒粉。

[tɜːn] ['ɪntuː][ðə; ði][hɒt] [mɪlk] .

Turn into the hot milk .

转动 进入 这 热的 牛奶 .

倒入热牛奶中。

[hæv; həv] ['redi] [ɪn][ðə; ði][tju'riːn; tə'riːn][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [wel] - ['biːt(ə)n] .

Have ready in the tureen the yolks of two eggs , well - beaten .

有 准备好 在 这 汤碗 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 出色地 - 被打败 .

在汤碗中准备好两个打散的蛋黄。

[pɔː(r)][ðə; ði] [suːp] ['əʊvə(r)]['grædʒuəli] .

Pour the soup over gradually .

倒 这 汤 超过 逐步地 .

将汤慢慢地浇上去。

[kwɪk] [klɪə(r)] [suːp] [-]

QUICK CLEAR SOUP [22]

快的 清除 汤 [-]

快速清汤[22]

[pʊt][wʌn][paʊnd] [ɒv; əv] ['faɪnli] - [tʃɒpt] [miːt] ['ɪntuː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

Put one pound of finely - chopped meat into one pint of cold water ,

放 一 磅 的 精细地 - 切碎 肉 进入 一 品脱 的 寒冷的 水 ,

将一磅切碎的肉放入一品脱冷水中，

[biːt] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [wɪð] [æn; ən] [eg] ['biːtə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd] [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ,

beat it for about a minute with an egg beater , and let it stand for thirty minutes ,

打 它 为了 关于 一个 分钟 和 一个 蛋 击打者 , 和 让 它 站立 为了 三十 分钟 ,

用打蛋器搅拌约一分钟，然后静置三十分钟。

[waɪl] [juː; jʊ][prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] .

while you prepare the flavoring .

尽管 你 准备 这 调味 .

在你准备调味料的时候。

[stɜː(r)][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [biːf] ['ekstrækt; ɪk'strækt]['ɪntuː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Stir one tablespoonful of beef extract into a quart of boiling water .

搅拌 一 一汤匙 的 牛肉 提炼 进入 一个 夸脱 的 沸腾 水 .

将一汤匙牛肉提取物倒入一夸脱沸水中搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['ʌnjən][ænd; ənd][wʌn] [beɪ] [liːf] .

Add a tablespoonful of grated onion and one bay leaf .

添加 一个 一汤匙 的 磨碎的 洋葱 和 一 湾 叶子 .

加入一汤匙磨碎的洋葱和一片月桂叶。

[naʊ] [brɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Now bring the meat to boiling point .

现在 带来 这 肉 到 沸腾 观点 .

现在将肉煮沸。

[streɪn] [ɪn][ə; eɪ]['kʌləndə(r)] .

Strain in a colander .

拉紧 在 一个 滤器 .

用滤网沥干水分。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ænd; ənd] [ʃel] [ɒv; əv][wʌn] [eg] [wɪð] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Beat the white and shell of one egg with two tablespoonfuls of cold water .

打 这 白色的 和 壳 的 一 蛋 和 二 汤匙 的 寒冷的 水 .

将一个鸡蛋的蛋白和蛋壳与两汤匙冷水混合打散。

[pʊt][ðə; ði] [suːp] [juː; jʊ][hæv; həv] [streɪnd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [miːt] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ,

Put the soup you have strained from the meat over the fire ,

放 这 汤 你 有 紧张 从 这 肉 超过 这 火 ,

将滤出的肉汤放在火上加热，

[ænd; ənd] [wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [eg] ['mɪkstʃə(r)] ,

and when boiling add to the egg mixture ,

和 什么时候 沸腾 添加 到 这 蛋 混合物 ,

水烧开后，加入蛋液中。

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [tuː] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [-]

bring to boiling point and strain through two thicknesses of [23]

带来 到 沸腾 观点 和 拉紧 通过 二 厚度 的 [-]

加热至沸腾，然后用两层[23]滤纸过滤

[tʃiːz] [klɒθ] .

cheese cloth .

奶酪 布 .

纱布。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði] [biːf] ['ekstrækt; ɪk'strækt]['mɪkstʃə(r)] ,

Then add this to the beef extract mixture ,

然后 添加 这 到 这 牛肉 提炼 混合物 ,

然后将其加入牛肉提取物混合物中。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['kwɔːtə(r)] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː]

season with teaspoonful of salt and quarter teaspoonful of pepper , and it

季节 和 一茶匙 的 盐 和 四分之一 一茶匙 的 胡椒 , 和 它

[ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .

is ready to serve .

是 准备好 到 服务 .

加入一茶匙盐和四分之一茶匙胡椒粉调味，即可食用。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [bɔɪld] [raɪs][ɔː(r)] [bɔɪld] [ˌmækə'rəʊni] ,

This may be served with two tablespoonfuls of boiled rice or boiled macaroni ,

这 可能 是 服务 和 二 汤匙 的 煮沸 米 或者 煮沸 通心粉 ,

这道菜可以搭配两汤匙煮熟的米饭或煮熟的通心粉一起食用。

[ɔː(r)] [wɪð] [freʃ] [rɪŋz] [ɒv; əv] ['kjuːkʌmbəz] .
or with fresh rings of cucumbers .
或者 和 新鲜的 戒指 的 黄瓜 .

或者配上新鲜的黄瓜圈。

[tuː; tə][prɪ'peə(r)] [ðiːz] [rɪŋz] [kʌt] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kjuːkʌmbə(r)]['ɪntuː]['slaɪsɪz] ['krɒswaɪz] .
To prepare these rings cut a large cucumber into slices crosswise .
到 准备 这些 戒指 切 一个 大的 黄瓜 进入 切片 横向 .

要制作这些黄瓜圈，请将一根大黄瓜横切成片。

[wɪð] [ə; eɪ] [raʊnd] ['kʌtə(r)][stæmp][ðem; ðəm] [aʊt] [dʒʌst][æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən][tuː; tə]
With a round cutter stamp them out just as much as you can to
和 一个 圆形的 刀具 邮票 他们 出去 只是 作为 很多 作为 你 能 到
[rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] ,
remove the skin ,
消除 这 皮肤 ,

用圆形切割器尽可能地将它们压平，去除外皮。

[ænd; ənd] [ðen] [wɪð] [ə; eɪ][smɔːlə(r)]['kʌtə(r)][stæmp][aʊt] [ðə; ði] [siːdz] .
and then with a smaller cutter stamp out the seeds .
和 然后 和 一个 较小的 刀具 邮票 出去 这 种子 .

然后用更小的切割器将种子压出来。

[θrəʊ] [ðiːz] [rɪŋz] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ;
Throw these rings into boiling salted water and boil for twenty minutes ;
扔 这些 戒指 进入 沸腾 咸的 水 和 熬 为了 二十 分钟 ;

将这些戒指放入沸腾的盐水中煮20分钟；

[streɪn][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [suːp] .
strain and put in the soup .
拉紧 和 放 在 这 汤 .

过滤后放入汤中。

[ɔː(r)] [ðɪs] [suːp] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] - [lɑː] ['rɔɪəl] .
Or this soup may be served à la Royal .
或者 这 汤 可能 是 服务 - 拉 皇家 .

或者，这道汤也可以按皇家风格烹制。

[ə; eɪ] [lɑː] ['rɔɪəl] [-]
A LA ROYAL [24]
一个 洛杉矶 皇家 [-]

皇家[24]

[biːt] [tuː] [egz] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [stɒk] ,
Beat two eggs until well mixed ; add two tablespoonfuls of stock ,
打 二 鸡蛋 直到 出色地 混合 ; 添加 二 汤匙 的 库存 ,

将两个鸡蛋打散至充分混合；加入两汤匙高汤，

[hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
half teaspoonful of salt and a quarter teaspoonful of pepper .
一半 一茶匙 的 盐 和 一个 四分之一 一茶匙 的 胡椒 .

半茶匙盐和四分之一茶匙胡椒粉。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] , [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl]
Now add two tablespoonfuls of milk or cream , and turn into a small
现在 添加 二 汤匙 的 牛奶 或者 奶油 , 和 转动 进入 一个 小的
['bʌtəd] ['beɪs(ə)n][ɔː(r)][məʊld] .
buttered basin or mold .
涂黄油的 盆地 或者 模具 .

现在加入两汤匙牛奶或奶油，然后倒入涂了黄油的小盆或模具中。

[stænd] [ðɪs] [məʊld][ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] ,
Stand this mold in a pan of boiling water and cook gently ,
站立 这 模具 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 和 厨师 轻轻地 ,

将模具放入沸水锅中，小火慢煮。

['aɪðə(r)][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔː(r)][ɒn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][stəʊv] , [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['kʌstəd] [ɪz] " [set] .
either in the oven or on the top of the stove , until the custard is " set .
任何一个 在 这 烤箱 或者 在 这 顶部 的 这 火炉 , 直到 这 蛋奶冻 是 " 放 .

无论是在烤箱里还是在炉灶上，直到蛋奶糊“凝固”。

" [wen] [kəʊld] [kʌt] ['ɪntuː] [blɒks] [ɔː(r)]['ɪntuː]['fænsi] [ʃeɪps] .
" When cold cut into blocks or into fancy shapes .
" 什么时候 寒冷的 切 进入 积木 或者 进入 想要 形状 .

“冷切成块状或各种形状。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði][tju'riːn; tə'riːn][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [suːp] .
Put this in the tureen and pour over the soup .
放 这 在 这 汤碗 和 倒 超过 这 汤 .

把这个放进汤碗里，然后把汤倒在上面。

[bɪsk] [ɒv; əv] ['sæmən] [-]
BISQUE OF SALMON [25]
浓汤 的 三文鱼 [-]

三文鱼浓汤[25]

[wɒʃ] [wel] [ə; eɪ][hɑːf][kʌp][ɒv; əv][raɪs] .
Wash well a half cup of rice .
洗 出色地 一个 一半 杯子 的 米 .

将半杯米淘洗干净。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] ['ræpɪdli][fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
Put it into a quart of water and boil rapidly for thirty minutes .
放 它 进入 一个 夸脱 的 水 和 熬 快速 为了 三十 分钟 .

将其放入一夸脱水中，快速煮沸三十分钟。

[ðen] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ][pjʊ'reɪ] [sɪv] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['sæmən][frɒm; frəm]
Then press it through a purée sieve and add to it the salmon from
然后 按 它 通过 一个 菜泥 筛 和 添加 到 它 这 三文鱼 从
[ə; eɪ][wʌn] [paʊnd] [kæn; kən] ,
a one pound can ,
一个 一 磅 能 ,

然后将其过筛成泥，再加入一磅罐装鲑鱼。

[rɪ'muːvɪŋ] [fɜːst] [ɔːl] [ðə; ði] [bəʊnz] , [skɪn] [ænd; ənd] [ɔɪl] .
removing first all the bones , skin and oil .
移除 第一的 全部 这 骨头 , 皮肤 和 油 .

首先去除所有骨头、皮和油脂。

[naʊ] [pres] [ðɪs] [ə'gen] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [beɪ] [liːf] ,
Now press this again through a sieve ; add a teaspoonful of salt , bay leaf ,
现在 按 这 再次 通过 一个 筛 ; 添加 一个 一茶匙 的 盐 , 湾 叶子 ,

现在再次用筛子过滤；加入一茶匙盐、一片月桂叶，

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['ʌnjən] [ænd; ənd][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
tablespoonful of grated onion and half teaspoonful of pepper .
一汤匙 的 磨碎的 洋葱 和 一半 一茶匙 的 胡椒 .

一汤匙磨碎的洋葱和半茶匙胡椒粉。

[stænd][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði] [bæk] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['stiːmɪŋ] [hɒt] .
Stand it over the back part of the stove until it is steaming hot .
站立 它 超过 这 后退 部分 的 这 火炉 直到 它 是 蒸煮 热的 .

把它放在炉灶后部，直到它冒出滚烫的热气。

[hiːt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Heat one quart of milk in a double boiler .
热 一 夸脱 的 牛奶 在 一个 双倍的 锅炉 .

用双层蒸锅加热一夸脱牛奶。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
Rub together two tablespoonfuls of butter and two of flour .
擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 .

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起。

[stɜː(r)] [ðɪs] ['keəfəli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [smuːð] [-]
Stir this carefully into the milk and stir until perfectly smooth [26]
搅拌 这 小心 进入 这 牛奶 和 搅拌 直到 完美 光滑的 [-]

小心地将此混合物拌入牛奶中，搅拌至完全顺滑[26]

[ænd; ənd] [θɪk] .
and thick .
和 厚的 .

而且很厚。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ; [tɜːn] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ,
Then add a level teaspoonful of salt ; turn this mixture into the other ,
然后 添加 一个 等级 一茶匙 的 盐 ; 转动 这 混合物 进入 这 其他 ,

然后加入一平茶匙盐；将混合物倒入另一个容器中，

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [beɪ] [liːf] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
remove the bay leaf , bring to scalding point , and serve .
消除 这 湾 叶子 , 带来 到 烫 观点 , 和 服务 .

取出香叶，加热至滚烫，即可食用。

[ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] [ðɪs] [suːp] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [diːpə(r)] ['kʌlə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ˌkɒtʃɪ'niːl] .
If you like this soup a little deeper color , add a few drops of cochineal .
如果 你 喜欢 这 汤 一个 小的 更深 颜色 , 添加 一个 很少 滴 的 胭脂虫 .

如果你喜欢汤的颜色更深一些，可以加入几滴胭脂虫红。

['hælɪbət] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [prɪ'saɪsli] [ðə; ði] [seɪm] [wei] , [ɒv; əv] [kɔːs] , ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] [suːp]
Halibut may be used in precisely the same way , of course , keeping the soup
大比目鱼 可能 是 用过的 在 恰恰 这 相同的 方式 , 的 课程 , 保持 这 汤
['pɜːfɪktli] [waɪt] .
perfectly white .
完美 白色的 .

当然，也可以用同样的方法制作大比目鱼，这样就能保持汤汁洁白无瑕。

['kʌrənt] [suːp]
CURRANT SOUP
黑醋栗 汤

葡萄干汤

[ðɪs] [suːp] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] ['eni] [sɔːt] [ɒv; əv] [freʃ] , [tɑːt] [fruːt] .
This soup may be made from any sort of fresh , tart fruit .
这 汤 可能 是 制成 从 任何 种类 的 新鲜的 , 酸 水果 .

这种汤可以用任何新鲜、酸味的水果制成。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] ['pɜːfɪktli] [kəʊld] , [ɪn] ['aɪðə(r)] [pʌntʃ] [ɔː(r)] ['buːjɒn; 'buːjɔ̃]
It should be served for lunch perfectly cold , in either punch or bouillon
它 应该 是 服务 为了 午餐 完美 寒冷的 , 在 任何一个 冲床 或者 肉汤
[kʌps] .
cups .
杯子 .

午餐时应完全冰镇后盛在潘趣酒杯或肉汤杯中。

[pʊt] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['kʌrənts] [ænd; ənd] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd]
Put one pint of currants and one pint of water over the fire and
放 一 品脱 的 醋栗 和 一 品脱 的 水 超过 这 火 和
[brɪŋ] [tuː; tə] [skɔːld] - [pɔɪnt] . [-]
bring to scald - point . [27]
带来 到 烫伤 - 观点 . [-]

将一品脱葡萄干和一品脱水放在火上加热至烫手。[27]

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
Add half cup of sugar .
添加 一半 杯子 的 糖 .

加入半杯糖。

[pres] [θruː] [ə; eɪ] [pjʊ'reɪ] [sɪv] , [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl]
Press through a purée sieve , return to the fire and add one tablespoonful
按 通过 一个 菜泥 筛 , 返回 到 这 火 和 添加 一 一汤匙
[ɒv; əv] ['ærəʊ] - [ruːt] ,
of arrow - root ,
的 箭 - 根 ,

用筛子压成泥，重新放回火上，加入一汤匙葛粉，

['mɔɪsnd] [ɪn] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
moistened in two tablespoonfuls of water .
湿润 在 二 汤匙 的 水 .

用两汤匙水润湿。

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] [klɪə(r)] , [ðen] [stænd] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] .
Bring to boiling point until the soup is clear , then stand away to cool .
带来 到 沸腾 观点 直到 这 汤 是 清除 , 然后 站立 离开 到 凉爽的 .

将汤煮沸至清澈，然后静置冷却。

[ɪf] [juː; jʊ] [juːz] [waɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] .
If you use wine , add two tablespoonfuls of white wine .
如果 你 使用 葡萄酒 , 添加 二 汤匙 的 白色的 葡萄酒 .

如果用葡萄酒，请加入两汤匙白葡萄酒。

['tʃeriz] , ['krænbəriz] [ænd; ənd] ['strɔːb(ə)riz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] , ['ædɪŋ] [mɔː(r)]
Cherries , cranberries and strawberries may be used in the same way , adding more
樱桃 , 蔓越莓 和 草莓 可能 是 用过的 在 这 相同的 方式 , 添加 更多的
[ɔː(r)] [les] ['ʃʊgə(r)] ,
or less sugar ,
或者 较少的 糖 ,

樱桃、蔓越莓和草莓也可以用同样的方法制作，只需增减糖的用量即可。

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [kaɪnd] [ɒv; əv] [fruːt] , [bʌt; bət] [ðiːz] [suːps] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [swiːt] .
according to the kind of fruit , but these soups should not be sweet .
根据 到 这 种类 的 水果 , 但 这些 汤 应该 不是 是 甜的 .

根据水果的种类而定，但这些汤不应该太甜。

[juːz] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] ['pælətəb(ə)l] .
Use just enough sugar to make them palatable .
使用 只是 足够的 糖 到 制作 他们 可口的 .

只需加入适量的糖，使它们可以入口即可。

['tʃɒklət] [suːp] [-]
CHOCOLATE SOUP [28]
巧克力 汤 [-]

巧克力汤[28]

[pʊt] [θriː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['kəʊkəʊ]['ɪntuː][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli]
Put three tablespoonfuls of cocoa into a double boiler , and add gradually
放 三 汤匙 的 可可 进入 一个 双倍的 锅炉 , 和 添加 逐步地

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
one pint of boiling water .
一 品脱 的 沸腾 水 .

将三汤匙可可粉放入双层蒸锅中，然后逐渐加入一品脱沸水。

[stɜː(r)][fɔː(r); fə(r)][æt; ət] [liːst] [faɪv] ['mɪnɪts] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] .
Stir for at least five minutes over the fire .
搅拌 为了 在 至少 五 分钟 超过 这 火 .

在火上翻炒至少五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]
Add four tablespoonfuls of sugar , take from the fire and add a
添加 四 汤匙 的 糖 , 拿 从 这 火 和 添加 一个

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .
teaspoonful of vanilla .
一茶匙 的 香草 .

加入四汤匙糖，离火，加入一茶匙香草精。

[tɜːn] [ðɪs] ['ɪntuː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [krækt] [aɪs] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [suːp] [ɪz][kəʊld] ,
Turn this into one pint of cracked ice , and when the soup is cold ,
转动 这 进入 一 品脱 的 裂纹 冰 , 和 什么时候 这 汤 是 寒冷的 ,

把这些变成一品脱碎冰，等汤凉了之后，

[tɜːn] ['ɪntuː][ðə; ði] ['sɜːvɪŋ] [kʌps] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [wɪpt]
turn into the serving cups , and put on the surface a tablespoonful of whipped
转动 进入 这 服务 杯子 , 和 放 在 这 表面 一个 一汤匙 的 鞭打

[kriːm] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
cream , and serve .
奶油 , 和 服务 .

将蛋糕倒入杯中，在蛋糕表面放上一汤匙鲜奶油，即可食用。

[kriːm] [ɒv; əv] ['tʃesnʌt] [suːp] [-]
CREAM OF CHESTNUT SOUP [29]
奶油 的 板栗 汤 [-]

奶油栗子汤[29]

[ʃel] [ænd; ənd] [blɑːntʃ] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [lɑːdʒ] ['tʃesnʌts] .
Shell and blanch one pound of large chestnuts .
壳 和 焯水 一 磅 的 大的 栗子 .

将一磅大栗子去壳焯水。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] ,
Cover them with a quart of boiling water ; add a slice of onion ,
覆盖 他们 和 一个 夸脱 的 沸腾 水 ; 添加 一个 片 的 洋葱 ,

用一夸脱沸水没过它们；加入一片洋葱，

[piːs] [ɒv; əv] ['seləri] [tʃɒpt] , [ə; eɪ] [beɪ] [liːf] , [sprɪg] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]
piece of celery chopped , a bay leaf , sprig of parsley and a dash of
片 的 芹菜 切碎 , 一个 湾 叶子 , 枝 的 香菜 和 一个 短跑 的

['pæpriːkə] .
paprica .
辣椒 .

切碎的芹菜段、一片月桂叶、一小枝欧芹和少许辣椒粉。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
Cover and boil thirty minutes .
覆盖 和 熬 三十 分钟 .

盖上盖子煮三十分钟。

[pres] [fɜːst] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] ; [rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [həʊl] [tuː; tə][ðə; ði]['faɪə(r)] .

Press first through a colander ; then add one pint of milk ; return the whole to the fire .

按 第一的 通过 一个 滤器 ; 然后 添加 一 品脱 的 牛奶 ; 返回 这 所有的 到 这 火 .

先用漏勺压榨；然后加入一品脱牛奶；将整个物件放回火上。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] ;

Rub together two tablespoonfuls of butter and two of flour ; add to the soup ;

擦 一起 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 ; 添加 到 这 汤 ;

将两汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起；加入汤中；

[kʊk] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

cook a minute ; add a palatable seasoning of salt ,

厨师 一个 分钟 ; 添加 一个 可口的 调料 的 盐 ,

煮一分钟；加入适量的盐调味。

[ænd; ənd] [ðen] [pres] [ðə; ði] [həʊl] [θruː] [ə; eɪ][pjʊ'reɪ] [sɪv] .

and then press the whole through a purée sieve .

和 然后 按 这 所有的 通过 一个 菜泥 筛 .

然后将整个混合物通过果泥筛压榨。

[meɪk] [hɒt][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['kruːtɔnz] .

Make hot and serve with croutons .

制作 热的 和 服务 和 烤面包丁 .

趁热食用，配上烤面包丁。

[pɪ'stæʃiəʊ; pɪ'stɑːʃiəʊ] [suːp] [-]

PISTACHIO SOUP [30]

开心果 汤 [-]

开心果汤[30]

[wɒʃ] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [naɪs] ['spɪnɪtʃ] .

Wash one quart of nice spinach .

洗 一 夸脱 的 好的 菠菜 .

洗净一夸脱优质菠菜。

[pɪk] [iːtʃ] [liːf] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stem] [ænd; ənd] [θrəʊ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ;

Pick each leaf from the stem and throw into a saucepan ;

挑选 每个 叶子 从 这 干 和 扔 进入 一个 平底锅 ;

将每片叶子从茎上摘下来，放入平底锅中；

[stænd]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt] , ['ʃeɪkɪŋ] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [wɪl] [nɒt] [dɪs'kʌlə(r)] .

stand over the fire for a moment , shaking so that the spinach will not discolor .

站立 超过 这 火 为了 一个 片刻 , 摇晃 所以 那 这 菠菜 将要 不是 变色 .

将菠菜放在火上烤一会儿，摇晃几下，以免菠菜变色。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

Sprinkle over a teaspoonful of salt .

撒 超过 一个 一茶匙 的 盐 .

撒上一茶匙盐。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [wɪlt] , [dreɪn] [ænd; ənd] [tʃɒp] ['veri] [faɪn] ,

As soon as the spinach begins to wilt , drain and chop very fine ,

作为 很快 作为 这 菠菜 开始 到 枯萎 , 流走 和 劈 非常 美好的 ,

菠菜开始变软后，沥干水分并切成细末。

[ðen] [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] .
then pound it to a paste .
然后 磅 它 到 一个 粘贴 .

然后将其捣成糊状。

[pʊt][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɑːmənd]
Put one quart of milk into a double boiler ; add one teaspoonful of almond
放 一 夸脱 的 牛奶 进入 一个 双倍的 锅炉 ; 添加 一 一茶匙 的 杏仁
[peɪst] [ˌʌn'swiːtnd] ,
paste unsweetened ,
粘贴 无糖 ,

将一夸脱牛奶倒入双层蒸锅中；加入一茶匙无糖杏仁酱，

[ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][pɪ'stæʃiəʊ; pɪ'stɑːʃiəʊ] [nʌts] [tʃɒpt] [tuː; tə][ə; eɪ]['paʊdə(r)] .
and two ounces of pistachio nuts chopped to a powder .
和 二 盎司 的 开心果 坚果 切碎 到 一个 粉末 .

以及两盎司切碎成粉末的开心果。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Cover and cook twenty minutes .
覆盖 和 厨师 二十 分钟 .

盖上盖子煮二十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['spɪnɪtʃ] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn][ɒv; əv] ['ærəʊ] - [ruːt] , ['mɔɪsnd] ,
Add spinach , one tablespoonful of butter , one of arrow - root , moistened ,
添加 菠菜 , 一 一汤匙 的 黄油 , 一 的 箭 - 根 , 湿润 ,
[ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ][pjʊ'reɪ] [sɪv] .
and press through a purée sieve .
和 按 通过 一个 菜泥 筛 .

加入菠菜、一汤匙黄油、一汤匙湿润的葛粉，然后用筛子压成泥状。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [-]
Add a teaspoonful of salt , [31]
添加 一个 一茶匙 的 盐 , [-]

加入一茶匙盐[31]

[dæʃ] [ɒv; əv]['pæpriːkə] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
dash of paprica , and serve .
短跑 的 辣椒 , 和 服务 .

撒上少许辣椒粉，即可食用。

[naɪs] [fɔː(r); fə(r)] [griːn] [lʌntʃ] .
Nice for green lunch .
好的 为了 绿色的 午餐 .

适合享用绿色午餐。

[jiː; ji] [fuːd] [fɔː(r); fə(r)][jiː; ji] [gɒdz]
YE FOOD FOR YE GODS
耶 食物 为了 耶 神

你们的食物献给你们的神

[piːl] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [gʊd] , [freʃ] ['mʌʃrʊmz] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði]['ləʊə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv] [stemz] .
Peel half pound of good , fresh mushrooms ; remove the lower part of stems .
果皮 一半 磅 的 好的 , 新鲜的 蘑菇 ; 消除 这 降低 部分 的 茎 .

将半磅优质新鲜蘑菇去皮；去掉菌柄的下部。

[wɒʃ] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] , [ænd; ənd] [tʃɒp] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] [wɪð] [ə; eɪ]['sɪlvə(r)] [naɪf] .
Wash the mushrooms , and chop them very fine with a silver knife .
洗 这 蘑菇 , 和 劈 他们 非常 美好的 和 一个 银 刀 .

将蘑菇洗净，用银刀切成细末。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [wɪð] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [gʊd] ['tʃɪkɪn] [stɒk] .
Put them in a saucepan , with one quart of good chicken stock .
放 他们 在 一个 平底锅 , 和 一 夸脱 的 好的 鸡 库存 .

将它们放入平底锅中，加入一夸脱优质鸡汤。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd]
Cover and simmer gently thirty minutes ; add teaspoonful of salt and
覆盖 和 煨 轻轻地 三十 分钟 ; 添加 一茶匙 的 盐 和
['sɪmə(r)] [ten] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
simmer ten minutes longer .
煨 十 分钟 更长 .

盖上锅盖，小火慢炖三十分钟；加入一茶匙盐，再炖十分钟。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə'nʌðə(r)] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]
Put two tablespoonfuls of butter in another saucepan , add three tablespoonfuls of
放 二 汤匙 的 黄油 在 其他 平底锅 , 添加 三 汤匙 的
[faɪn] ['flaʊə(r)] ,
fine flour ,
美好的 面粉 ,

在另一个平底锅中放入两汤匙黄油，加入三汤匙细面粉，

[mɪks] [ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] [wɪ'ðaʊt] ['braʊnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm]
mix and cook a minute without browning ; add a half pint of thick cream
混合 和 厨师 一个 分钟 没有 褐变 ; 添加 一个 一半 品脱 的 厚的 奶油
[tuː; tə] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] ,
to the mushrooms ,
到 这 蘑菇 ,

混合后翻炒一分钟，不要炒至焦黄；将半品脱浓奶油加入蘑菇中。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [həʊl] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] , [stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [-]
then add the whole to the butter and flour , stir constantly until [32]
然后 添加 这 所有的 到 这 黄油 和 面粉 , 搅拌 不断地 直到 [-]

然后将所有材料加入黄油和面粉中，不断搅拌直至[32]

[ˌaɪ 'tiː] [dʒʌst] ['kʌmz] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [dæʃ] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn]
it just comes to boiling point ; add dash of white pepper and serve in
它 只是 来 到 沸腾 观点 ; 添加 短跑 的 白色的 胡椒 和 服务 在
['buːjɒn; 'buːjɔ̃] [kʌps] .
bouillon cups .
肉汤 杯子 .

水烧开后，加入少许白胡椒粉，盛入汤杯中即可享用。

[sɜːv] [wɪð] [həʊl] [wiːt] [bred] ['təʊstɪd] [ɪn] ['ʌv(ə)n] .
Serve with whole wheat bread toasted in oven .
服务 和 所有的 小麦 面包 烤过的 在 烤箱 .

搭配烤箱烤过的全麦面包食用。

['əʊtmiːl] [suːp]
OATMEAL SOUP
麦片 汤

燕麦汤

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kəʊld] [kʊkt] ['əʊtmiːl] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ]
Add one cup of cold cooked oatmeal to one quart of water ; add a
添加 一 杯子 的 寒冷的 煮熟 麦片 到 一 夸脱 的 水 ; 添加 一个
[slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] ,
slice of onion ,
片 的 洋葱 ,

将一杯冷的煮熟燕麦片加入一夸脱水中；加入一片洋葱，

[sprɪg] [ɒv; əv] ['seləri] [tɒp] , [beɪ] [liːf] , ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
sprig of celery top , bay leaf , teaspoonful of salt , saltspoonful of pepper .
枝 的 芹菜 顶部 , 湾 叶子 , 一茶匙 的 盐 , 一勺盐 的 胡椒 .

芹菜叶一小枝，月桂叶一片，一茶匙盐，一茶匙胡椒粉。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['sləʊli] [ten] ['mɪnɪts] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [biːf] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ,
Cover and boil slowly ten minutes ; add a half teaspoonful of beef extract ,
覆盖 和 熬 缓慢地 十 分钟 ; 添加 一个 一半 一茶匙 的 牛肉 提炼 ,

盖上锅盖，小火煮十分钟；加入半茶匙牛肉汁。

[ɔː(r)] , [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [stɒk] , [juːz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
or , if you have stock , use it in place of water .
或者 , 如果 你 有 库存 , 使用 它 在 地方 的 水 .

或者，如果你有存货，可以用它代替水。

[naʊ] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ; [wen] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [hɒt] [mɪlk] ,
Now press through a sieve ; return to the fire ; when boiling , add half pint of hot milk ,
现在 按 通过 一个 筛 ; 返回 到 这 火 ; 什么时候 沸腾 , 添加 一半 品脱 的 热的 牛奶 ,

现在用筛子过滤；重新放在火上；煮沸后，加入半品脱热牛奶，

[ænd; ənd] [sɜːv] .
and serve .
和 服务 .

上菜。

[-] [nəʊts] :
TRANSCRIBER'S NOTES :
转录员的 笔记 :

转录员注释：

[ˌinkən'sistənsiz] [ɪn] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [hæv; həv] [biːn] [rɪ'teɪnd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] .
Inconsistencies in spelling and hyphenation have been retained from the original .
不一致之处 在 拼写 和 连字符 有 到过 保留 从 这 原来的 .

原文中的拼写和连字符不一致之处均予以保留。

['ɒbviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)z] [hæv; həv] [biːn] [kə'rektɪd] [æz; əz] ['fɒləʊz] :
Obvious typographical errors have been corrected as follows :
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 作为 跟随 :

明显的印刷错误已更正如下：

[peɪdʒ] - : [əːn] [hæz; həz] [biːn] [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] [ɪəz]
Page 10 : earns has been changed to ears
页 - : 收入 有 到过 已更改 到 耳朵

第 10 页：earns 已改为 ears

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

开口如有神
听书破万卷